



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Pizza di Pasqua***



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**9 ore** Tempo

Attrezzatura : **teglia**

### **Ingredienti**

- 500 gr di farina (per la pasta di pane)
- lievito di birra
- 300 gr di farina
- 100 gr di burro
- 5 uova
- 200 gr di zucchero
- sale

## **Preparazione Pizza di Pasqua**

### **Passo 1.**

Formate una fontana con 500 gr di farina, unite acqua tiepida e lievito.

### **Passo 2.**

Impastate e lasciate lievitare per 1 ora.

### **Passo 3.**

Aggiungete alla pasta burro, zucchero, i tuorli di 5 uova (lasciate da parte le chiare) e un pizzico di sale.

### **Passo 4.**

Fate riposare l'impasto per 4 ore.

### **Passo 5.**

Montate a neve le 5 chiare d'ovo ed aggiungetele all'impasto, preparate un panetto e fatelo riposare per altre 2 ore.

### **Passo 6.**

Fate cuocere in forno per 1 ora a 180°.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)